



## Roero Arneis DOCG

Le Madri, Michele Chiarlo

Aus Piemonts Trendrebsorte Arneis

### **Beschreibung:**

Weißweine aus der im Piemont heimischen Rebsorte Arneis sind aktuell besonders gefragt und stehen in Italien in vielen Restaurants und Bars auf der Karte. Denn mit ihrer eleganten Finesse sind sie Aperitif-Genuss und unkomplizierter Speisenbegleiter zugleich. Das Familienweingut Michele Chiarlo hat mit dem Roero Arneis Le Madri einen besonderen Schmeichler vinifiziert. Er ist der beliebteste Piemont-Weißwein in unserem Sortiment und damit ein absolut sicherer Wert.

### **Degustationsnotiz:**

(st) Hellgelbe Robe, grünliche Nuancen. Eine sehr ansprechende Nase nach blumigen Noten, gelber Frucht, Minze und Wildkräutern. Frische Zitrusnoten nach Limette und Orangen manifestieren sich am Gaumen, sehr elegant und ausdrucksstark, ergänzt durch eine passende Mineralik und einen Hauch gerösteter Mandeln; eine angenehme Säure und viel Charakter im sanft ausklingenden Finale.

### **Passt zu:**

Besonders passend zu Grissini, Ricotta, Terrinen, pochiertem Fisch, Pasta aglio e olio und Gratins in vielen Varianten. Ebenso spannend zu Schwiegermutterzungen und Käsegerichten.

### **Servierempfehlung:**

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Roero

**Produzent:** Michele Chiarlo

**Ausbau:** 3 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Arneis

**Artikelnummer:** 0543224

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Roero Arneis DOCG

Le Madri  
Michele Chiarlo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Falstaff 90/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Arneis
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	3 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.